

CASA FUNDADA EN 1725

CALLE DE CUCHILLEROS, 17 - MADRID

TELEFONO 2 21 03 08





RESTAURANTE
2.ª categoría

MENÚ TURISTICO	Precio: 140 ptas.

Se compone eligiendo:

Un plato del grupo 1.°
Un plato entre los grupos 2.° 3.° y 4.°
Un plato del grupo 5.°
Pan y vino del país.

SERVICIO E IMPUESTOS INCLUIDOS





VINOS

Valdepeñas o Aragón
Tinto y Blanco

—

Botella	25	Ptas.
1/2 Botella	12'50	»
Sangría	35	»

Grupo 1.°

CARTA DE PLATOS

	Precio global	Suplemento para el menú turístico
Jugo de Piña	15	
Jugo de Tomate	15	
Zumo de Naranja	15	
Entremeses variados	30	
Jamón Serrano	95	60
Melón con Jamón	70	35

S O P A S

Sopa al cuarto de hora	35	
Sopa de Ajo con huevo	20	
Caldo de Ave	15	
Gazpacho a la Andaluza	30	

Grupo 2.°

H U E V O S

Huevos revueltos con champiñon	35	
Huevos a la Flamenca	35	
Tortilla con gambas	35	
Tortilla con jamón	35	
Tortilla con chorizo	35	
Tortilla con espárragos	35	
Tortilla con escabeche	35	

L E G U M B R E S

Guisantes con jamón	30	
Espárragos con Mahonesa	65	
Alcachofas salteadas con jamón	35	
Judias verdes con tomate y jamón	30	
Ensalada de lechuga y tomate	20	
Champiñon salteado	35	
Patatas fritas	15	
Patatas asadas	15	

Grupo 3.°

P E S C A D O S

	Precio global	Suplemento para el menú turístico
Salpicón de mariscos	85	15
Langostinos con Mahonesa	135	65
Cazuela de Pescados a la Marinera	65	
Gambas a la plancha	100	30
Gambas al Ajillo	100	30
Merluza rebozada	60	
Merluza al Horno	60	
Merluza con salsa Mahonesa	60	
Calamares fritos	35	
Filetes de Lenguado fritos o al horno	60	
Salmonetes fritos o al horno	50	
Trucha a la Navarra	80	10

Grupo 4.°

ASADOS Y PARRILLAS

COCHINILLO ASADO	150	80
CORDERO ASADO	160	40
Pollo Asado ½	45	
Pollo en cacerola	58	
Pechuga «Villeroy»	55	
Chuletas de cerdo adobadas	70	
Filete de ternera con patatas	80	10
Escalope de ternera con patatas	70	
Ternera Asada con guisantes	55	
Solomillo con patatas	100	30
Solomillo con champiñon	100	30
«Entrecôte con patatas»	80	10

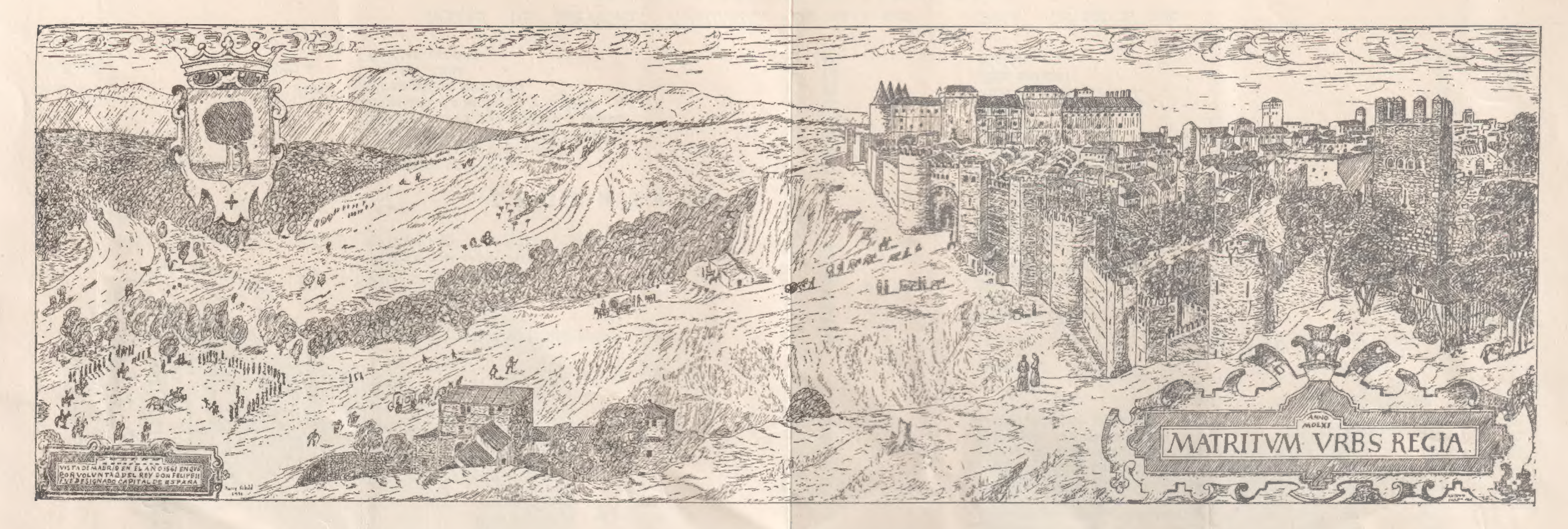
Grupo 5.°

P O S T R E S

Tarta de crema	~~20~~ 25	5
Flan	15	
Flan con nata	25	5
Helado de vainilla, chocolate o caramelo	20	
~~[illegible]~~	20	
Espuma de Chocolate	25	5
Dulce de Membrillo	15	
Melocotón en Almibar	20	
Melocotón con nata	30	10
Guindas en Almibar	15	
Compota de Frutas	20	
Compota de Peras	20	
Fruta del Tiempo	25	5
Queso	25	5
Piña en Almibar	15	
Piña natural	35	15
Melón	20	

HORAS DE SERVICIO: ALMUERZO, DE 1:00 A 4:00 — CENA, DE 8:00 A 12:00

HAY UN LIBRO DE RECLAMACIONES



MADRID EN 1561

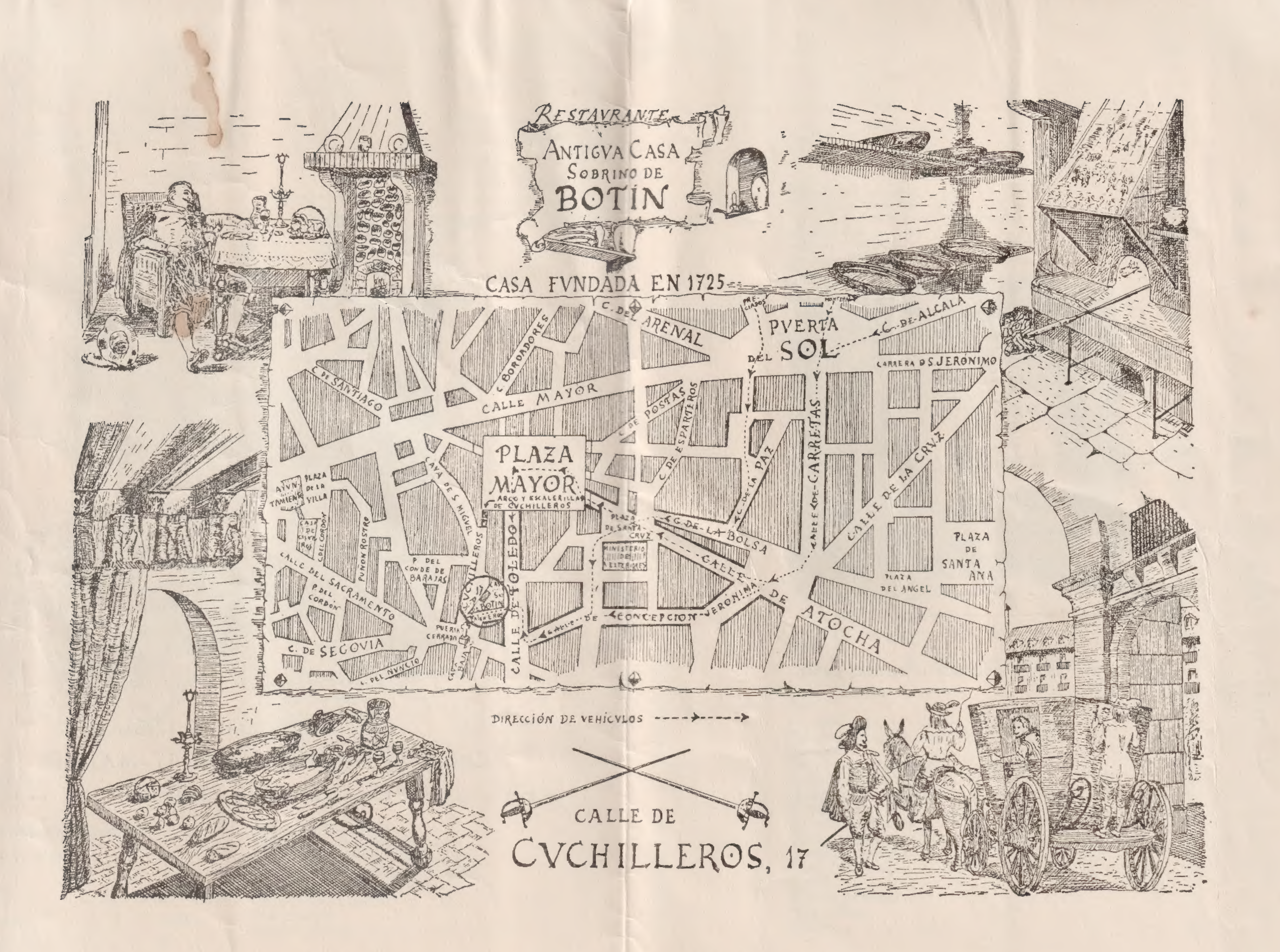
(Obra de P. SCHILD, que figura en uno de los comedores de la casa)

Este viejo rincón madrileño, tenaz espectador durante más de dos siglos de la agitada vida de la Capital, fué en su origen una posada donde arrieros y mercaderes remataban sus productivos viajes, cómodamente cerca de la Plaza Mayor que con sus calles circundantes reunía casi todo el comercio y talleres artesanos de la Villa. En este mismo lugar de la calle de Cuchilleros, que debe su nombre a los diversos talleres de este oficio en ella situados, existía a finales del siglo XVI una casa bodega, cuya ruinosa construcción de una planta, adosada a la cerca de la Villa fué sustituída por la actual, solicitándose privilegio de exención de huéspedes de aposento, concedido en 1590 mediante pago de 150 ducados, según consta en un curioso documento que encabeza la colección de títulos de propiedad del edificio, dedicado a posada o mesón desde entonces. Es muy probable que la cueva, actualmente utilizada como comedor, sea la primitiva, aprovechada para construir sobre ella.

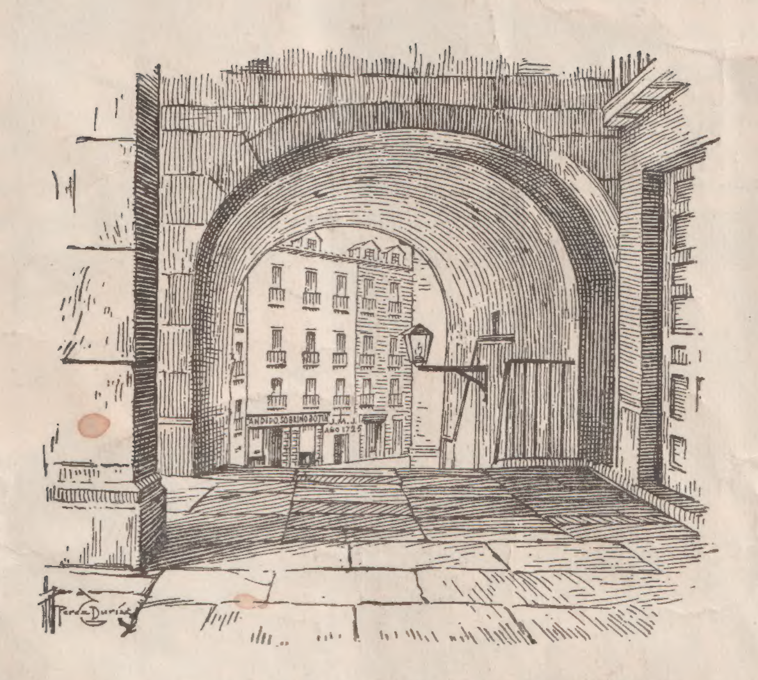
En 1725 fué reformada la planta baja cerrando los soportales existentes, quedando constancia de dicha fecha en piedra sobre la entrada. De esta época data el horno, parte esencial de la Casa y sin duda, explicación de tan excepcional longevidad. Horno de asar, sólidamente construído, decorado con muy notables azulejos, en el que la leña de encina proporciona el calor y el aroma inconfundibles que, en unión de los ingredientes usados según fórmula antiquísima, permiten obtener los asados clásicos al estilo castellano tan universalmente apreciados.

Hacia 1860 los alojamientos de los huéspedes fueron convertidos en viviendas. La planta baja fué decorada convenientemente como pastelería en la forma que actualmente subsiste, sin interrumpir la tradición de sus asados, ya muy famosos. Fechada en 1868 se conserva una de las licencias con que anualmente autorizaba el Gobernador de la provincia el ejercicio de dichas industrias.

Actualmente, el viejo Botín de Cuchilleros, más famoso y más solicitado que en cualquier época anterior, renueva a diario su empeño en continuar mereciendo la aprobación de quienes gustan de saborear sus platos tradicionales en el peculiar ambiente tan madrileño y tan evocador de la Casa.



RESTAVRANTE
ANTIGVA CASA
SOBRINO DE
BOTÍN
CASA FVNDADA EN 1725
C. DEL ARENAL
PVERTA DEL SOL
C. DE ALCALA
CARRERA DE S. JERONIMO
C. DE SANTIAGO
C. BORDADORES
CALLE MAYOR
C. DE POSTAS
C. DE ESPARTEROS
PLAZA MAYOR
ARCO Y ESCALERILLAS DE CVCHILLEROS
C. DE LA PAZ
CALLE DE CARRETAS
CALLE DE LA CRVZ
AYVNTAMIENTO
PLAZA DE LA VILLA
CAVA DE S. MIGUEL
PLAZA DE SANTA CRVZ
C. DE LA BOLSA
MINISTERIO DE ESTADO
CALLE JERONIMA
PLAZA DE SANTA ANA
PLAZA DEL ANGEL
CALLE DEL SACRAMENTO
P. DEL CORDON
PUÑON ROSTRO
P. DEL CONDE DE BARAJAS
CALLE DE TOLEDO
CALLE DE CONCEPCION JERONIMA
CALLE DE ATOCHA
C. DE SEGOVIA
C. DEL NVNCIO
PUERTA CERRADA
BOTIN
DIRECCIÓN DE VEHÍCVLOS
CALLE DE
CVCHILLEROS, 17



LA CASA VISTA DESDE LA ESCALERILLA DE LA PLAZA MAYOR

LA RIVA - BARCO 40 - MADRID